

**LE GUIDE** di  
**RACCOLTALA**  
**GIUSTA!**

# lo Spreco alimentare

Statistiche, verità e valore degli imballaggi  
in plastica contro lo spreco alimentare



**RACCOLTALA**  
**GIUSTA!**



RaccoltalaGiusta è un progetto nato nel 2021, nel pieno della campagna di criminalizzazione della plastica, con l'obiettivo di ristabilire una corretta informazione basata su dati verificabili e ricerche scientifiche.

Negli anni abbiamo scritto numerosi articoli e diffuso centinaia di post su questo tema e ora abbiamo pensato di dare un ulteriore contributo alla conoscenza di questo materiale raccogliendo gli articoli più interessanti in una serie di guide tematiche.

In questa guida esploreremo un tema fondamentale della nostra vita quotidiana: lo spreco alimentare. Quale è il ruolo dell'imballaggio in plastica? Impatta veramente in maniera così negativa o è una soluzione? Quali performance si possono ottenere utilizzando degli imballaggi in plastica?

L'obiettivo è fornire un quadro chiaro e articolato, utile a comprendere la complessità e la rilevanza di questo materiale nella società contemporanea, attraverso una raccolta di articoli scritti sul tema nel corso degli anni.



*Raccolta differenziata  
delle informazioni sulla plastica*

# Indice

- 4** Il valore del rPET negli imballaggi ortofrutticoli: i risultati dello studio DISAFA per Pro Food
- 6** Imballaggi in plastica: un alleato contro lo spreco alimentare e le emissioni di gas serra
- 8** Imballaggi in plastica: una necessità per la sicurezza e la sostenibilità dei prodotti freschi
- 11** Vietare la plastica per i prodotti freschi potrebbe essere una pessima idea
- 13** Lo spreco alimentare è un danno economico e ambientale
- 15** Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare
- 17** Nella guerra contro la plastica i supermercati adottano imballaggi più dannosi
- 20** L'imballaggio in plastica contro lo spreco alimentare



## Il valore del rPET negli imballaggi ortofrutticoli: i risultati dello studio DISAFA per Pro Food

Pro Food ha incaricato il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino (DISAFA) di condurre un'analisi approfondita sulle prestazioni ambientali e funzionali degli imballaggi utilizzati per quattro prodotti ortofrutticoli freschi: fragole, pomodorini ciliegini, pesche nettarine e uva senza semi. Lo studio ha confrontato due tipologie di confezionamento, vaschette in rPET riciclato e vaschette in cartoncino, applicando la metodologia Life Cycle Assessment e affiancandola a un test comparativo di shelf-life, per valutare sia gli impatti ambientali sia la capacità dei materiali di preservare la qualità del prodotto ed evitare lo spreco alimentare.

La metodologia LCA ha analizzato l'intero ciclo di vita del prodotto confezionato, dalla fase vivaistica fino al supermercato. Parallelamente sono stati simulati scenari realistici di conservazione e distribuzione del prodotto fresco per verificare la capacità dei due packaging presi in esame di proteggere la frutta lungo la filiera.



Ciò che emerge con maggiore evidenza dai risultati è la superiorità delle vaschette in rPET nella tutela della qualità del prodotto. Tendenzialmente, ma soprattutto per i pomodorini e le fragole, l'rPET ha garantito una migliore conservazione, riducendo la perdita di peso, il deterioramento della consistenza e gli scarti legati al decadimento fisiologico. Questo effetto si traduce in un

dato molto rilevante: **minori sprechi alimentari rispetto al cartoncino**, che ha evidenziato una minore capacità di protezione durante le fasi critiche della distribuzione e della permanenza in ambiente refrigerato. **La shelf-life più stabile dell'rPET non solo migliora l'esperienza del consumatore, ma riduce anche l'impatto ambientale associato allo spreco di cibo, un aspetto spesso trascurato ma determinante nel bilancio complessivo di sostenibilità.**

L'analisi LCA ha poi confermato la tendenza osservata nella prova di conservazione. Dal confronto tra i due materiali emerge che gli imballaggi in cartoncino presentano impatti ambientali più elevati, in particolare per quanto riguarda l'uso del suolo, fortemente influenzato dai processi di produzione della carta stessa. Le differenze in termini di emissioni climalteranti e consumo idrico risultano meno marcate, ma complessivamente l'rPET riciclato mostra un profilo ambientale più favorevole nella maggior parte degli indicatori valutati. Lo studio ricorda inoltre che, qualunque sia il packaging adottato, la fase agricola rimane quella che incide maggiormente sugli impatti ambientali complessivi. Ciò sottolinea l'importanza di analisi contestualizzate e di interventi mirati sull'intera filiera, ma al tempo stesso valorizza il contributo che una scelta di imballaggio più performante può offrire all'equilibrio generale del sistema.

Nel complesso, il lavoro del DISAFA fornisce un'evidenza chiara: l'rPET riciclato risulta una scelta più sostenibile e più efficace nella protezione dei prodotti freschi, con ricadute positive sia in termini ambientali sia in termini di riduzione degli sprechi. Un risultato che conferma il ruolo strategico di questo tipo di packaging non solo come elemento funzionale, ma anche come leva concreta per migliorare la sostenibilità dell'intera filiera ortofrutticola.

## Imballaggi in plastica: un alleato contro lo spreco alimentare e le emissioni di gas serra

In un articolo pubblicato su **The Guardian**, viene affrontato un tema di estrema rilevanza globale: lo spreco alimentare. Secondo i dati forniti dal Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (UNEP), il 17% della produzione globale di cibo viene sprecato dal consumatore, mentre una quantità simile viene persa nelle fasi precedenti alla vendita, portando a un totale di circa un terzo del cibo prodotto che non viene consumato. A livello globale, si stima che i rifiuti alimentari domestici ammontino a una spaventosa media di 74 kg per persona all'anno, una cifra sorprendentemente uniforme tra Paesi a basso, medio e alto reddito.



La maggior parte di questi sprechi proviene da alimenti freschi come frutta e verdura, che si deteriorano rapidamente se non adeguatamente conservati. Questo non solo rappresenta una perdita economica, ma ha anche gravi conseguenze ambientali. L'UNEP stima infatti che tra l'8% e il 10% delle emissioni globali di gas serra sia legato al cibo non consumato. Se lo spreco alimentare fosse un Paese, sarebbe il terzo maggior produttore di emissioni di gas serra.

In questo scenario, gli imballaggi in plastica svolgono un ruolo cruciale nella prevenzione dello spreco alimentare, allungando la vita degli alimenti. Sebbene spesso vengano erroneamente percepiti negativamente, quando smaltiti correttamente, gli imballaggi in plastica contribuiscono in modo significativo

a ridurre lo spreco, proteggendo i cibi freschi dalla perdita di umidità e dall'ossidazione, principali responsabili del loro deterioramento. Inoltre, tecnologie come il confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata permettono di prolungare ulteriormente la conservazione degli alimenti.

Un esempio concreto di quanto gli imballaggi in plastica possano essere efficaci nel combattere lo spreco alimentare viene dalla Danimarca che, grazie a questi e al lavoro di sensibilizzazione fatto dall'attivista Selina Juul, è riuscita a ridurre gli sprechi del 25% in soli cinque anni.

Una delle principali catene di supermercati del Paese, REMA 1000, ha introdotto soluzioni innovative come l'uso di due strati di protezione per prolungare la durata di alimenti freschi come salumi e petti di pollo, riducendo significativamente il cibo sprecato. Questo dimostra che l'uso intelligente degli imballaggi in plastica può avere un impatto positivo a livello sia ambientale che economico.

Uno studio svedese ha evidenziato come, per la maggior parte degli alimenti, l'impatto ambientale della loro produzione sia molto più significativo rispetto a quello dell'imballaggio. Ad esempio, nel caso del formaggio, l'impatto della sua produzione è 58 volte superiore a quello della sua confezione. Ridurre eccessivamente gli imballaggi potrebbe quindi portare a un risultato controproducente: meno imballaggi porterebbero a più spreco di cibo, e dunque a un impatto ambientale complessivo maggiore.

È evidente che gli imballaggi in plastica restano essenziali per la protezione e la conservazione degli alimenti e per garantire la sicurezza alimentare del consumatore. Il focus dovrebbe essere sull'uso di materiali riciclabili e sul loro corretto smaltimento, piuttosto che sulla demonizzazione indiscriminata degli imballaggi in plastica. La corretta gestione e riciclo di questi imballaggi contribuisce notevolmente alla riduzione dell'impatto ambientale.

La sensibilità verso il problema dello spreco alimentare è in crescita, come dimostra un sondaggio in Danimarca: il 94% della popolazione ritiene che oggi ci sia molta più attenzione a questa tematica rispetto a 15 anni fa. Se questa tendenza continuerà, l'uso degli imballaggi in plastica sarà sempre più riconosciuto come uno strumento fondamentale per ridurre gli sprechi alimentari, soprattutto se accompagnato da una corretta informazione e sensibilizzazione al riciclo.





# Imballaggi in plastica: una necessità per la sicurezza e la sostenibilità dei prodotti freschi

Negli ultimi anni, il dibattito sugli imballaggi in plastica si è intensificato, spinto dalle crescenti preoccupazioni ambientali e dalla volontà di ridurre l'impatto dei rifiuti plastici. Tuttavia, un elemento cruciale che spesso viene trascurato in questa discussione, oltre alle reali dimensioni del problema, è l'importanza degli imballaggi in plastica per il settore dei prodotti freschi. La recente **ricerca commissionata da Agriculture and Agri-Food Canada (AAFC) e Environment and Climate Change Canada (ECCC)** mette in luce il ruolo indispensabile che questi imballaggi svolgono nelle catene di approvvigionamento, evidenziando i numerosi benefici che offrono. È interessante che questo studio ha fatto recedere il governo canadese dalla proposta di messa al bando degli imballaggi in plastica.

## Protezione e conservazione

Uno degli aspetti più importanti degli imballaggi in plastica è la loro capacità di proteggere i prodotti freschi, garantendo la loro conservazione e prevenendo la contaminazione microbica durante il trasporto e lo stoccaggio. La ricerca mostra chiaramente che quanto più un prodotto è deperibile, tanto più essenziale diventa la protezione fornita dall'imballaggio in plastica.

Frutta e verdura devono spesso percorrere grandi distanze prima di arrivare sugli scaffali dei supermercati canadesi e, in questo contesto, la plastica si rivela essere il materiale più efficace per garantire la freschezza degli alimenti, riducendo gli sprechi e migliorando la sicurezza alimentare.

## Efficienza nelle operazioni

Oltre alla protezione, gli imballaggi in plastica consentono un'efficienza operativa senza pari. Dalla fase di confezionamento iniziale fino alla vendita al dettaglio, questi imballaggi facilitano le operazioni logistiche. Ad esempio, la plastica permette un controllo ottimale delle porzioni e facilita la manipolazione dei prodotti da parte dei consumatori. Gli studi indicano che, per prodotti più resistenti, il valore aggiunto dell'imballaggio in plastica risiede soprattutto in queste funzioni, che migliorano l'esperienza d'acquisto e l'efficienza dei negozi.



## Comunicazione e tracciabilità

Gli imballaggi in plastica non solo proteggono il prodotto, ma offrono anche opportunità di comunicazione e marketing. Attraverso codici a barre, etichette informative e codici PLU, la plastica facilita la gestione delle scorte, la tracciabilità dei prodotti e la trasmissione di informazioni essenziali ai consumatori, come le modalità di conservazione. Questi aspetti sono fondamentali per migliorare l'efficienza dell'intera catena di approvvigionamento, offrendo benefici sia ai consumatori che ai dettaglianti.

## Riduzione degli sprechi alimentari

La CPMA (Canadian Produce Marketing Association) ha sottolineato che è essenziale lavorare per ridurre i rifiuti di imballaggio anziché imporre regolamentazioni troppo restrittive sul loro utilizzo. È cruciale, infatti, non compromettere risultati importanti, come la prevenzione degli sprechi alimentari e la sicurezza dei prodotti freschi. Numerosi studi dimostrano che la plastica è spesso l'unico materiale in grado di fornire la protezione necessaria per evitare che gli alimenti vadano sprecati lungo la catena del valore.



## Scenari di riduzione degli imballaggi in plastica

L'ipotesi di un'ulteriore riduzione degli imballaggi in plastica, ventilata dal governo canadese, viene sconfessata dalla ricerca. Lo studio mette in luce che la riduzione dell'uso della plastica non deve compromettere la disponibilità di frutta e verdura di alta qualità per i consumatori. È fondamentale che misure di riduzione nell'utilizzo della plastica tengano conto della complessità delle catene di approvvigionamento e delle esigenze di protezione dei diversi prodotti. Scenari di riduzione come quelli ipotizzati dal governo canadese, in cui solo il 25-36% dei prodotti freschi potrebbe essere venduto confezionato in plastica, risultano realizzabili solo se supportati da tempistiche realistiche e da innovazioni nel settore dell'imballaggio. A ciò si aggiunge la preferenza dei consumatori che tendono ad acquistare i prodotti freschi confezionati in plastica.

## Vietare la plastica per i prodotti freschi potrebbe essere una pessima idea

**Lianne Rood**, Membro della Camera dei Comuni del Canada dal 2019, durante un intervento in aula ha espresso il suo dissenso riguardo alle misure che il suo paese sta portando avanti per ridurre l'utilizzo della **plastica** negli imballaggi per i **prodotti freschi**: “Vietare la plastica per i prodotti freschi potrebbe essere l'idea peggiore mai venuta a questo governo”.

“Nonostante le credenze popolari nei circoli liberali, il cibo non appare magicamente sugli scaffali dei negozi di alimentari.

Il viaggio per portare frutta e verdura sugli scaffali dei negozi di alimentari inizia settimane prima che raggiungano i consumatori. Più di 2/3 degli alimenti freschi che consumiamo in Canada ci arrivano come importazioni da tutto il mondo attraverso navi container, camion o treni. Per mantenere la **freschezza** e proteggere la **sicurezza** e la qualità degli alimenti durante il viaggio, **l'industria agroalimentare dipende dalla plastica**.

**Finché non ci sarà una valida alternativa** agli imballaggi in plastica che risulti durevole, disponibile e che possa essere prodotta su scala globale per sostenere la massiccia domanda, **vietare queste materie plastiche è una pessima idea**”.



Secondo un rapporto del CPMA (Canadian Produce Marketing Association), “i canadesi potrebbero assistere a un **aumento del 34% del costo dei prodotti freschi**, a fronte di un **calo di oltre il 50% della loro disponibilità**. Questo potrebbe tradursi in un crollo del valore di mercato stimato in 5,6 miliardi di dollari.

Inoltre, l'analisi evidenzia anche un **aumento di oltre il 50% degli sprechi alimentari** di prodotti freschi in varie categorie e un **aumento del 50% delle emissioni di gas serra** lungo la catena di approvvigionamento”.

La ministra ombra conclude il suo intervento invitando il Primo Ministro e il Ministro dell'Ambiente a informarsi prima di vietare cose di cui non sanno nulla: il rischio, infatti, è che potrebbero trovarsi di fronte a una **crisi di accessibilità economica** ai prodotti significativamente peggiorata, unita a una **crisi di sicurezza alimentare** su larga scala.

Noi di Raccoltala Giusta concordiamo pienamente con la posizione di Lianne Rood e ci auguriamo che anche in Italia e in Europa si prendano decisioni che non compromettano la fruibilità, la qualità e la sicurezza dei prodotti freschi.

Fonte:  
CPMA report on the economic impact of Canada's fresh produce sector

## Lo spreco alimentare è un danno economico e ambientale

Fra i tanti problemi che affliggono il nostro pianeta figura lo spreco alimentare. Anche se non lo troviamo spesso nei titoli dei giornali, è un problema tutt'altro che marginale, sia per il danno economico che comporta, sia per l'impatto negativo che esercita sull'ambiente.

La FAO ha valutato che nel mondo vengano sprecati 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti, per un valore di 1000 miliardi di dollari all'anno: un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo umano finisce nella spazzatura.

Sono miliardi di ore lavorate per coltivare, produrre e distribuire prodotti che vengono vanificate dal deterioramento degli alimenti prima che possano assolvere al loro compito che è quello di nutrire le persone.

Nel nostro paese sprechiamo cibo per circa 15 miliardi di euro all'anno di cui quattro quinti sono rappresentati dallo spreco domestico. L'indagine condotta da Waste Watchers riporta che nel 2021 lo spreco di cibo è di circa 27 kg a testa (oltre mezzo chilo a settimana).



**Gli imballaggi in plastica sono un'efficace soluzione per contrastare lo spreco alimentare**

Ognuno di noi ha sperimentato di persona che il cibo imballato nella plastica si conserva molto più a lungo rispetto allo stato sfuso. Infatti, uno dei grandi pregi del packaging plastico è proprio quello di allungare la vita dei prodotti contribuendo in questo modo a contenere il problema dello spreco alimentare.

Uno studio pubblicato da FPA – Flexible Packaging Association – riporta l'estensione della vita di vari prodotti quando vengono conservati imballati in materiale plastico. Come si può notare nella tabella che segue, è notevole il prolungamento della shelf life grazie alla plastica, che può arrivare a quintuplicarne la durata.

## L'imballaggio in plastica prolunga la vita dei prodotti!

La letteratura scientifica documenta l'estensione della "shelf life" ottenuta con imballaggi ad atmosfera modificata (MAP), imballaggio sottovuoto e attivo.

L'estensione della durata dei giorni di conservazione varia a seconda del prodotto/confezione.



**Zucchine**  
1 → 5



**Ciliegie**  
14 → 28



**Mango**  
20 → 40



**Tacchino Fresco  
Affettato**  
14 → 21



**Fagiolini**  
7 → 19



**Pere**  
7 → 15



**Macinato  
di Manzo**  
3 → 20



**Costolette  
di agnello**  
8 → 13



**Banana**  
15 → 36



**Broccoli**  
6 → 20



**Manzo**  
14 → 23



**Provolone**  
190 → 280



**Uva**  
7 → 70



**Peperoni**  
4 → 20



**Pollo intero**  
7 → 20



**Pesce Spada**  
7 → 12

Fonte: FPA – Flexible Packaging Association

# Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare

Il 5 Febbraio si festeggia la Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare. Questa giornata è stata istituita nel 2014 dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market ed è una campagna permanente di sensibilizzazione in Italia sul tema dello spreco alimentare.

Creata in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università Alma Mater Studiorum di Bologna, diventa l'occasione per sensibilizzare su una questione centrale della nostra realtà quotidiana: la prevenzione e la riduzione degli sprechi alimentari. Ma si inserisce anche negli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda ONU 2030.

Ogni anno, durante gli eventi organizzati, vengono presentati i report dell'Osservatorio Waste Watcher International. Questi dati raccontano e studiano l'evoluzione dei comportamenti dei cittadini nei confronti degli sprechi. "Permettono un monitoraggio degli stili di vita e di alimentazione, evidenziando le implicazioni in tema di salute e ambiente. Sono un'analisi chiave di sensibilizzazione riguardo lo sviluppo sostenibile e gli sprechi" racconta Andrea Segrè, agronomo e economista italiano.





## A che punto siamo?

Prima di festeggiare, dobbiamo capire cosa sta accadendo oggi: la FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, ha valutato che, nel mondo, vengono sprecati 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti per un valore di 1000 miliardi di dollari all'anno. Un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo umano viene gettato via!

Proprio per questo l'educazione alimentare, il recupero e la redistribuzione delle eccedenze e la sensibilizzazione dei consumatori nel consumo consapevole di cibo sono tra le battaglie che è giusto combattere

## Quando il packaging aiuta a ridurre lo spreco alimentare

Per combattere lo spreco alimentare non solo vanno seguite delle best practices, ma anche la tecnologia viene in aiuto: gli imballaggi di plastica, per esempio, svolgono una funzione fondamentale nella riduzione degli sprechi alimentari.

Nei nostri supermercati il deterioramento del cibo non imballato è del 26% superiore a quello imballato: il film plastico, oltre a proteggere il contenuto e a garantire l'igiene, rallenta il deterioramento del prodotto dalla fase di raccolta e produzione fino a quella di consumo.

Per saperne di più, puoi visitare la sezione video del sito [raccoltalaGiusta.it](http://raccoltalaGiusta.it)

Fonti: Spreco zero, RaccoltalaGiusta



## Nella guerra contro la plastica i supermercati adottano imballaggi più dannosi

L'Independent ha pubblicato i risultati di uno studio relativo alla sostituzione degli imballaggi di plastica. Gli orientamenti della grande distribuzione nel Regno Unito non sembrano differire da quello che avviene in Italia. Riteniamo quindi utile richiamare alcuni contenuti dell'articolo che possono favorire una riflessione sulle misure da prendere in favore della tutela dell'ambiente.

### Alcune alternative agli imballaggi di plastica sono meno sostenibili

Lo studio sostiene che i supermercati e i giganti della distribuzione alimentare, che abbandonano gli imballaggi di plastica, stanno adottando materiali e soluzioni più dannosi per l'ambiente.

Sotto la pressione del pubblico, che ormai considera la plastica la responsabile numero uno dell'inquinamento, le aziende stanno introducendo contenitori di cartone rivestiti con materiali alternativi non sempre riciclabili e sacchetti che creano emissioni di gas serra "molto più elevate".

Secondo i ricercatori i nuovi articoli potrebbero avere conseguenze ambientali potenzialmente maggiori, comprese emissioni di carbonio più elevate, rispetto alla plastica.

Green Alliance (l'ente indipendente dedicato alle problematiche ambientali) ha intervistato addetti ai lavori di cinque supermercati del Regno Unito e sette grandi aziende che producono generi alimentari e prodotti per l'igiene e la persona, giungendo alla conclusione che sta emergendo un approccio disarticolato e potenzialmente controproducente per risolvere l'inquinamento da plastica.

Uno dei supermercati intervistati ha riferito che le lamentele dei clienti sulla plastica erano state "feroci", sostenendo che la plastica è malvagia, indipendentemente dagli aspetti positivi sullo spreco di cibo e altri pregi. "Solo nell'ultimo anno abbiamo registrato un aumento dell'800% delle richieste anti plastica da parte dei clienti."

## Le soluzioni prese sotto la pressione dell'opinione pubblica possono essere controproducenti

Green Alliance valuta “una tendenza preoccupante” la sostituzione, da parte di alcuni supermercati, dei sacchetti di plastica monouso per prodotti sfusi e prodotti da forno con sacchetti di carta monouso, “che spesso sono inutili quanto le loro controparti in plastica e possono avere impatti di carbonio molto più elevati, sebbene ciò dipenda dalle fonti dei materiali e dalle specifiche del prodotto”.

Le decisioni di abbandonare la plastica sono state spesso prese senza considerare l'impatto ambientale dei materiali sostitutivi o se esistessero infrastrutture adeguate per la raccolta e il trattamento. I consumatori fanno una grande confusione sul significato di bio-based, biodegradabile e compostabile. Alcune aziende che avevano adottato la plastica compostabile hanno riportato che non si è degradata come previsto. Da parte di molti addetti ai lavori si ritiene che il Governo dovrebbe avere un ruolo più importante nel definire l'utilizzo della plastica e il riciclo fissando degli standard per i vari settori.

Le cannucce di materiale diverso dalla plastica sono rivestite con materiali non riciclabili, mentre i sacchetti dichiarati compostabili o a base biologica danneggeranno i flussi della plastica se inseriti erroneamente nel riciclo, proprio come i normali sacchetti di plastica danneggeranno il riciclo di altri materiali. Andrew Opie, del British Retail Consortium, ha dichiarato: “Tutti i rivenditori responsabili concordano sul fatto che il cambiamento climatico deve essere al centro della loro attività, sia che si tratti di approvvigionamento di prodotti o di cambiare l'imballaggio.



“La plastica rimane il materiale più efficace in molte circostanze, ad esempio i cetrioli avvolti nella plastica durano 14 giorni in più, riducendo lo spreco di cibo. Una strategia coerente per i rifiuti e le risorse è quella che dà la priorità alla riduzione dell'impatto ambientale dei prodotti che acquistiamo, non semplicemente alla riduzione dell'uso di plastica”.

**Esperti e anche ambientalisti inglesi concordano che la guerra dichiarata alla plastica all'insegna di “plastic free” non è la soluzione contro l'inquinamento ambientale e può portare a risultati opposti all'obiettivo. Che è esattamente ciò che sostiene da tempo Unionplast.**

**La sostenibilità dei materiali va valutata su basi scientifiche e non sotto la pressione dell'opinione pubblica o di gruppi di interesse e molte alternative alla plastica vissute come “green” non sono tali alla prova dei fatti.**

Fonti: Plastic promises, What the grocery sector is really doing about packaging, Green Alliance

## L'imballaggio in plastica contro lo spreco alimentare

Gli imballaggi di plastica svolgono una funzione fondamentale nella riduzione degli sprechi alimentari. È noto che nei paesi meno sviluppati che fanno un uso modesto degli imballaggi, o non li usano affatto, i prodotti alimentari si deteriorano nel tempo che intercorre fra raccolta/produzione e consumo, causando **uno spreco che arriva anche al 50%** e, in alcuni casi, anche oltre. La FAO valuta che nel mondo vengano sprecati 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti, per un valore di 1000 miliardi di dollari all'anno: un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo umano finisce nella spazzatura.



Nei nostri supermercati il deterioramento del cibo non imballato è del 26% superiore a quello imballato. Basti pensare che pochi grammi di imballaggio plastico fanno aumentare i giorni di vita degli alimenti in misura notevole: es. **pochi grammi di film plastico aumentano di 4 volte la durata di un broccolo**, 10

grammi di un film multistrato aumentano la durata della carne da alcuni giorni a oltre una settimana.

### In Italia si sprecano ogni anno 15 miliardi di euro di alimenti

Lo spreco alimentare è una questione centrale nelle abitudini quotidiane, così come nei momenti di acquisto. Il Dipartimento Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Bologna calcola che in Italia lo spreco alimentare valga 15 miliardi di euro, di cui quattro quinti – **11,8 miliardi** – è rappresentato dallo **spreco domestico. Il food waste non si genera però soltanto a livello domestico**, ma nei ristoranti e lungo l'intera filiera, vendita al dettaglio e nella grande distribuzione: 3,2 miliardi di euro. Secondo i dati Waste Watcher 2019 ogni famiglia spreca in media 2,4 kg di cibo al mese. Appare quindi evidente che il packaging può dare un grande contributo migliorando la conservazione degli alimenti.

## Il packaging attivo prolunga la conservazione degli alimenti senza l'utilizzo dei conservanti

Gli imballaggi di plastica nel mondo alimentare non si limitano a contrastare lo spreco, ma sono preziosi per la protezione del contenuto e la garanzia dell'igiene. La sicurezza alimentare che gli imballaggi di plastica garantiscono a tutela della salute delle persone è una delle funzioni più importanti di questi prodotti. Grazie all'innovazione tecnologica sono stati realizzati materiali che permettono una migliore e **prolungata conservazione degli alimenti senza l'utilizzo di conservanti**, creando una vera e propria barriera contro umidità, aria, microbi, vibrazioni e urti. Il ruolo degli imballaggi alimentari sta cambiando: **da packaging passivo** che funge da barriera, **a packaging attivo** che interagisce con i prodotti assorbendo ossigeno o rilasciando antiossidanti e antimicrobici.

## L'imballaggio in plastica facilita trasporto e movimentazione delle merci

Un'altra fondamentale funzione dell'imballaggio è il suo ruolo nella logistica. Il packaging in plastica è leggero, versatile, economico e semplifica la movimentazione riducendo in modo considerevole i carichi e il numero dei viaggi di trasporto. Sebbene più del 50% di tutte le merci europee abbia imballaggi in plastica, contano solo per il 17% del peso totale degli imballaggi. Inoltre, questa percentuale si è ridotta del 28% negli ultimi 10 anni. Se gli imballaggi sono leggeri e meno voluminosi, i carichi sono meno pesanti e il numero di camion necessario per trasportare i prodotti è inferiore.



Trasportare preforme in PET richiede un solo camion invece dei venti necessari per bottiglie non in plastica: su una distanza di 100 km questo riduce drasticamente i viaggi, con un risparmio stimato di circa 15.000 tonnellate di CO<sub>2</sub> all'anno.

Fonti: Università di Bologna Dipartimento Scienze e Tecnologie Alimentari, Waste Watcher, Unionplast, Corepla, PlasticsEurope

\*La preforma è un manufatto ottenuto dallo stampaggio in PET, pronto per diventare una bottiglia tramite un processo di soffiatura.